

ALBERT, bûcheron à Tintange



ISALINE GREINDL
Photographie
PIERRE POIVRE

Albert est forestier et élève des moutons avec Martine, sa femme. Albert est aussi bûcheron, élague les plantations d'épicéas, de douglas, taille les haies, éclaircit les futaies, abat les arbres foudroyés. Il fournit du bois de chauffe aux habitants de la région, mais aussi aux vacanciers et à quelques citadins.

Leur élevage de moutons alimente la filière bio de plus en plus appréciée dans nos grandes surfaces et approvisionne aussi les communautés musulmanes au moment de l'Aïd El Kebir.

Ces images témoignent de leur travail quotidien.





L'hiver 2012-2013 a été particulièrement rude et long à Tintange, village ardennais au cœur du Parc Naturel de la Haute-Sûre. Il a neigé et gelé pendant plusieurs semaines.

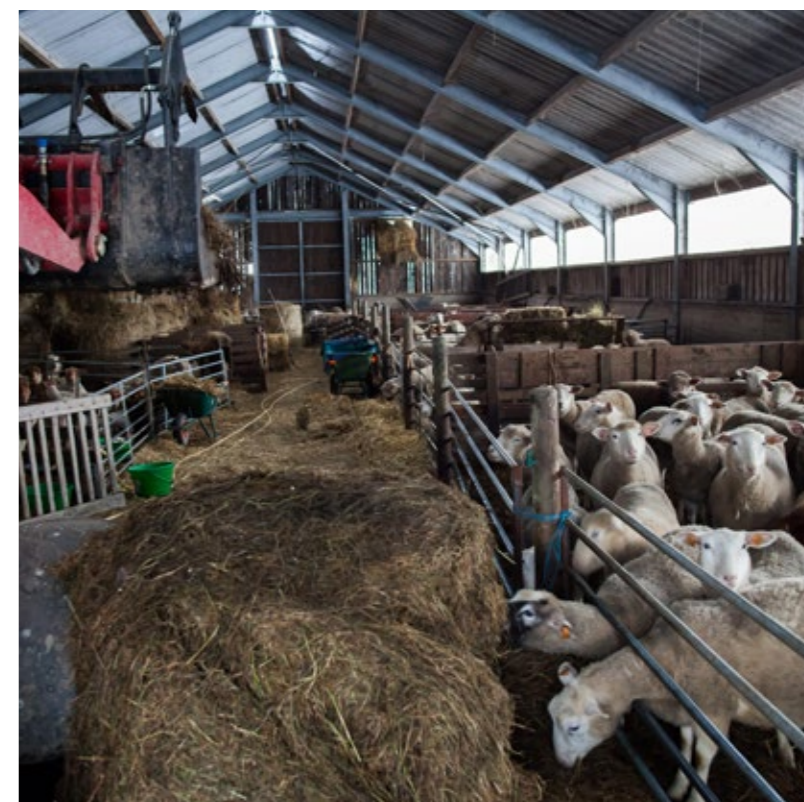
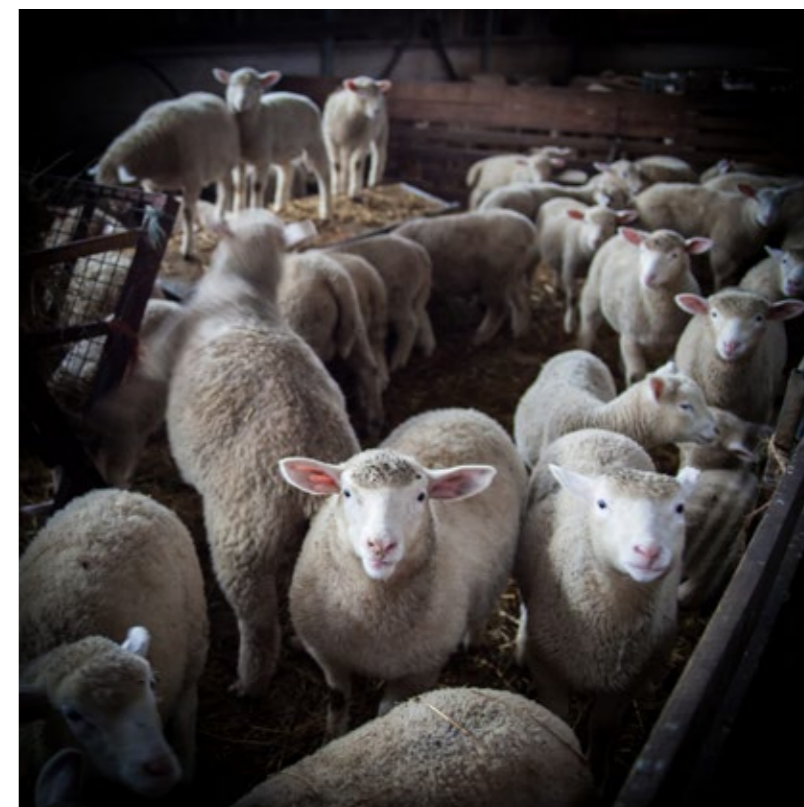
En 1962, les parents d'Albert, venus de Montauban près d'Houffalize, se sont installés avec leurs quatre fils et leurs deux filles dans une ferme au centre du village. Albert avait six ans. Aujourd'hui, il habite toujours Tintange, ainsi que ses trois frères qui, eux aussi, ont choisi des métiers liés à la nature. L'un gère une entreprise d'exploitation forestière, l'autre est entrepreneur de jardins, le troisième garde-chasse.

Martine et Albert ont fait toutes leurs classes primaires à l'école du village. Vingt-cinq ans plus tard, leurs enfants et neveux ont à leur tour fréquenté l'école : sur une centaine d'élèves, quinze cousins et cousines se sont côtoyés sur les mêmes bancs.



Albert et Martine se sont lancés dans l'élevage de moutons depuis une quinzaine d'années et ont aménagé une grande bergerie en 2007. Ils ont environ 400 moutons, dont 200 adultes : des Texels, des Îles de France, des Suffolks, des Roux d'Ardennes, des Romanov et bien sûr des croisements. L'été, les moutons pâturent dans les prairies qui surplombent la Sûre, mais l'hiver ils sont plus de trois cents dans la bergerie et une centaine, dans une grange située en contrebas.

En 2000, le cheptel ovin belge comptait à peine 160 000 moutons, dont 50 000 en Wallonie. Aujourd'hui, il en compte environ 200 000. La Belgique produit à peine 10 % de sa consommation en ovins.



On n'a jamais fini quand on a des bêtes. « En hiver, on les soigne matin et soir. Chaque nuit, peu avant minuit, on passe voir si tout va bien. Aujourd'hui, c'est pleine lune, il va y avoir des agnelages. Il y a cinq ou six brebis qui sont prêtes. Si on compte les 145 jours de gestation, c'était sans doute pleine lune aussi à la mi-septembre... Elles ont toutes dû aller au bélier cette nuit-là !

Il nous arrive d'avoir une dizaine de brebis qui font des petits en même temps. Notre record, c'est dix-sept le même jour. Auparavant, on mettait les brebis aux béliers en août-septembre. Elles agnelaient toutes au début de l'hiver, mais c'était trop de travail. Maintenant, il y a des agnelages tout au long de l'année, mais on s'arrange pour en avoir suffisamment au moment des fêtes musulmanes. »





Quand une brebis va agnelier, elle s'isole. En général, tout se passe bien, mais quelquefois il faut intervenir comme aujourd'hui. « On laisse de l'énergie sur un agnelage compliqué. Même des gens qui ont fait des centaines d'agnelages apprennent encore. Là on va y aller, on va les tirer de là. » Les agneaux se présentent mal. La patte du second empêche la tête du premier d'avancer. Avec quelques manœuvres adroites, Martine remet en place l'agneau trop pressé et permet le passage du premier. L'agnelage se termine sans encombre.

« Quelquefois, les brebis ne reconnaissent pas leur petit, ou ne l'acceptent pas. Il faut les nourrir au biberon. Il y a toujours quelques agneaux à la maison, que l'on nourrit quatre fois par jour. »

Albert est dans la filière bio. L'alimentation des brebis doit être saine, équilibrée et suffisante en protéines, vitamines, minéraux et oligoéléments. Les fourrages proviennent de ses champs et sont garantis sans produits phytosanitaires ni OGM.

« Cette année, les fourrages ne valent rien du tout, on a fait analyser le silo il y a une semaine. La valeur en protéines était nulle. Il y a eu trop peu de soleil. Les prairies ont été fauchées en juillet au lieu des premiers jours de juin. Alors les moutons doivent être nourris avec du tourteau et de la luzerne : une tonne de luzerne pour deux tonnes de tourteau concentré. Cela donne un mélange à 18 % de protéines. Il en faut environ 1 kg par jour et par brebis. »

Les agneaux sont généralement vendus vers cinq ou six mois. Ils sont tués à l'abattoir de Bastogne. Une société liégeoise conditionne la viande bio qui est ensuite vendue aux grandes surfaces. Albert amène aussi des moutons à Ovidis, une petite coopérative locale, pour dépanner, mais il ne souhaite pas en être membre, car il y a trop de réunions et trop de règles à suivre. Il est prêt à collaborer, mais ne veut être lié d'aucune manière que ce soit.





Autre activité d'Albert : celle de forestier. Les bûcherons travaillent par tous les temps au rythme des saisons. Cet après-midi, bravant le vent froid, Albert est parti faire une éclaircie dans une futaie de feuillus.

« En hiver, on fait des travaux de débroussaillage et d'éclaircie. Le plus sale travail, c'est "dépresser" (éclaircir) et en même temps nettoyer les sujets qui n'ont pas d'avenir. Quand on laisse faire la nature, elle n'attend pas, ça prend du volume très vite. Cette parcelle, par exemple, a été négligée. Ici on a laissé près de 1 500 arbres à l'hectare. Normalement, à cet âge-là, il ne devrait plus y en avoir que 600... Cet arbre-là, c'est un voyou, il faut que je le coupe. Les voyous, ces gros gourmands, sont

mangés par leurs branches, ils ont deux têtes, parfois trois. Ce sont de mauvais sujets, des loups, des voraces, ils ne laissent pas de place pour les autres. Mais souvent, autour d'un gros voyou, il y a de bons sujets. C'est très physique, ce travail. J'ai drôlement chaud ! »

Reconnaître les arbres prometteurs et abattre les souffreteux sans les abîmer afin de récupérer le bois : un défi quotidien pour un bûcheron.

L'entretien des forêts et la coupe de bois nécessitent un savoir-faire, mais aussi de l'équipement. Albert inaugure aujourd'hui sa nouvelle tronçonneuse. Il en a trois : une petite, une moyenne et une grande. Celle-ci devrait tenir sept ou huit ans. Il débite les grosses bûches à la hache ou avec sa fendeuse.



Le bois de chauffage est tronçonné en pièces d'égale longueur qui sont empilées en stères. Albert entrepose sa réserve à la sortie du village. Avec précision, il aligne les bûches, la face sciée vers le haut. Elles sécheront en plein air pendant deux à quatre saisons selon l'espèce et l'épaisseur. Coupés à l'automne, les bois durs comme le chêne et le hêtre seront secs à l'automne suivant ; les résineux sèchent en une à deux saisons. Des remparts de bois de deux mètres de haut maximum ceinturent le dépôt.

L'Ardenne est la région la plus boisée du pays et fournit donc une bonne partie du bois de chauffage en Wallonie.